



LE JOURNAL DE L'

# OBSTBERG

10 centimes

## Der Haridu u Mueters Chlungele

Beckereie het's im Quartier ggä wi rot Hünd. Näben em Alemäa hei a der Bantigerstraass no der Schwärtfäger u der Rödeler bbache. Bsunders vornähmi Lüt hei sech ds Brot la hei-bringe.

So het der Schwärtefugi en Uslöiffer beschäftigt, wo nach em Fürabe mit üs het wölle stürme. Für sech yzschmeichle het er bbraschauert, er chönn Änglisch, wül eine vo syne Chunde di kanadische Botschaft oben a der Haschpelstäge syg. Als Byspül het er bbracht, dass «wie geht es Ihnen» i der Chätschgumisprach «Haridu» heissi, u het «How do you do» gmeint. Vo denn aa hei mer ihm nume no Haridu grüeft.

So zwüsche Nüüni u Zäni em Morge isch em Haridu ds Hungergfüel ufecho. Für ne Beck git's nid bessers als Fleisch u umgekehrt het der Metzgeruslöiffer Gluscht gha nach emne Weggli. Also hei sech di zwe abgsproche u sech regelmässig unden am Steigerwäg troffe, hei d Velo a Gartehaag u d Hutten a Bode gstellt. Der Metzger het d Würschtli u der Haridu d Weggli gspändet, u beid hei Znüüni gchätschet.

Wen i würd verzelle, denn heig me d Wurschtschinti em Metzger zrügg ggä für wider z fülle, würd das nid stimme, aber sparsamer isch me dennzumal scho gsi.

Isch eim öppen öppis z chly worde, het d Mueter dä Tschoopen oder anders ufglaa u di Wule, meischtens isch es Zällwule gsi, a re Spindel ufglyret, gwäsche u wider zu re Chugele zämegwunde.

My Mueter isch es Lismiwunder gsi. Si het wäret em Lisme chönne rede, Radio lose u ersch no im Strickmuschterheftli d Masche kontrolliere.

### Öffnungszeiten

Montag–Freitag 11.00–23.30h

Samstag 18.00–23.30h

Sonntag auf Anfrage



Eine Geschichte aus dem Buch  
«Öppe so isch's gsi»  
Gielezyt im Obschtbärg  
von Ruedi Straub  
erschieden im Zytglogge Verlag.



**Les Salades du Marché****Marktsalate**

*Bouquet de salades hivernales et sa variation de carottes aux graines de courge, vinaigrette au fromage frais* 9  
 Bunter Blattsalat mit einer Variation von Karottenstreifen und Kürbiskernen an Frischkäse-Vinaigrette

«Salade Obstberg» 14  
*Mesclun de salades aux lardons, croûtons et champignons sautés*  
 «Obstberg Salat»  
 Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons und sautierten Champignons

*Crostini au fromage de chèvre et rucola, accompagné d'un puit de jeunes salades* 17  
 Ziegenfrischkäse-Rucola-Crostini, begleitet von jungem Salat

**Les Entrées****Vorspeisen**

*Truite saumonée des Fjords marinée au citron et à la fleur de sel, bouquet de portulac aux herbes et crème fraîche* 19  
 Roh marinierte Fjord-Lachsforelle mit Zitrone und Fleur de Sel, begleitet von Portulak und Crème fraîche

*Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel et sa poire marinée en chutney* 24  
 Hausgemachte Entenleberterrine mit Chutney von pochierten Birnen, serviert mit Toast

*Tartare de boeuf servis avec des toasts et cognac, calvados ou whisky* 21/31  
 Beefsteak-Tatar mit Toast und Cognac, Calvados oder Whisky

**Les Potages****Suppen**

*Crème de betteraves rouges et son nuage de caillé au poivre citroné* 12  
 Randencremesuppe mit Hüttenkäse an Zitronenpfeffer

*Velouté de céleri pomme et son croustillant aux noisettes* 12  
 Knollensellerie-Velouté mit Haselnussknusperli

**Les Viandes****Vom Land**

*Coq-au-vin, poulet fermier Suisse braisé au Bourgogne, garni de champignons, lardons et croûtons* 34  
 «Coq-au-vin», Schweizer Freilandhuhn im Burgunder eingelegt mit Pilzen, Speckwürfeli und Croûtons

*Cordon-bleu «Obstberg», fine tranche de veau Suisse avec jambon de Neuchâtel et vieux Gruyère, accompagné de pommes allumettes* 39  
 Cordon-bleu «Obstberg» mit Neuenburger Beinschinken und gelagertem Greyerzer, serviert mit Pommes allumettes

*Carré d'agneau d'Irlande en croûte d'ail doux, jus corsé et poêlée de lentilles du Puy aux petits légumes* 42  
 Rosa gebratenes, Irländisches Lammcarré mit leichter Knoblauchkruste, serviert mit einem du Puy Linsen-Gemüseintopf

*Tournedos de boeuf «Irish Black Angus» aux fines herbes, servi avec des beignets de légumes aux graines de moutarde* 48  
 Zartes Rindsfilet-Tournedos vom «Irish Black Angus» an kräftigem Jus mit frischen Kräutern, begleitet von Rübengemüse im Senfkörner-Bierteig

**Les Poissons****Aus dem Wasser**

*Médailon de loup de mer à l'oignon doux des Cévennes confit au thym, émulsion de persil plat* 39  
 Gebratenes Wolfsbarschmedaillon mit kandierten «Oignons doux des Cévennes» an Petersilienemulsion

*Crevettes géantes au paprika rubino, poêlée de choux plume au citron* 39  
 Sautierte Riesenkrevetten an Rubino Paprika mit Zitronen-Federkohl

*Poisson frais selon la pêche du jour*  
 Frischer Fisch nach Tagesangebot

**Garnitures à choix:**

*Pommes sautées au romarin, Pommes allumettes, Riz de Camargue, Taglierini frais, Pommes écrasées à la crème fraîche*

**Beilagen nach ihrer Wahl:**

Rosmarinkartoffeln, Pommes allumettes, Camargue Reis, frische Taglierini, Stampfkartoffeln mit Crème fraîche

**Le Plat Végétarien****Vegetarisches Gericht**

*Ravioli au fromages et noix, sauce crèmeuse au roquefort et épinards d'hiver* 27  
 Nuss-Ricotta-Ravioli an Roquefortsauce mit sautiertem Winterspinat

*Taglierini frais au pesto de persil, citron et pecorino* 17/27  
 Frische Taglierini mit Zitronen-Petersilienpesto und Pecorino

## Zur Eröffnung der neuen Omnibus-Linie S (Schosshalde)

Wir bringen der Quartierbevölkerung zur Kenntnis, dass  
**Freitag, den 31. August 1934 von 15 bis 17 Uhr**  
 mit den geschmückten neuen Wagen Gratisfahrten für die Schulpjugend ausgeführt werden. Beginn um 15 Uhr bei der Mädchen-sekundarschule Laubeck.

Der Nydeck-Schosshalden-Leist.



**Les Desserts****Desserts**

<i>Moelleux au chocolat et sa glace au «Yogourt Frutti di Bosco» (15 min de préparation)</i>	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Frutti di Bosco-Glace (Zubereitungszeit 15min)	
<i>Panna cotta aux brisures de nougatine et son coulis de mangue</i>	12
Panna Cotta mit Nougatine und Mangocoulis	
<i>Crème brûlée maison aux filets d'orange</i>	12
Crème brûlée mit Orangenfilets	
<i>Soufflé glacé au marc de Bourgogne et son croustillant aux amandes</i>	12
Soufflé glacé mit Marc de Bourgogne und Mandel-Crustillant	
<i>Tarte Tatin et glace vanille (15 min de préparation)</i>	12
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanille-Glace (Zubereitungszeit 15 min)	

Giolito- exclusivité de glaces italiennes  
*Giolito- die exklusive Italienische Glace*

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Yogurt Frutti di Bosco,  
Nocciola, Caffè Ristretto, Mango Sorbetto

*boule* 4  
Kugel

*chantilly* 1  
Rahm

**Les Fromages****Käse**

*Assiette de fromages doux et corsés affinés par Juhmi* 15/19  
Schön dekorierte Käsevariation aus  
ausgesuchten Hart- und Weichkäsen

*Wir beziehen unseren Käse vom exklusiven  
Käse-Spezialisten Jumi.*

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs**

	Jg	1 dl
<b>Vully</b> <i>Sélection du Domaine Chasselas</i>	2009	5.20
<b>Bianco Ticino Prà</b> <i>Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc</i>	2009	6.90
<b>Epresses Péche Mignon</b> <i>Henri Contesse, Cully Chasselas</i>	2009	6.90
<b>Aigle Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Chasselas</i>	2009	7.20
<b>Petite Arvine Château Lichten</b> <i>Rouvinez vins, Sierre Petit Arvine</i>	2009	7.50
<b>Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner</b> <i>Steiner, Ligerz Chardonnay</i>	2009	7.90
<b>Roero Arneis</b> <i>Malvirà Canale Arneis</i>	2009	7.20
<b>Le Sarda blanc</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu</i>	2009	6.50

**Le Rosé**

<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Château d'Auvernier, Auvernier Pinot Noir</i>	2009	6.90
--	------	------

**Les Rouges**

<b>Aigle rouge Sang Royal</b> <i>E. Waldvogel, Aigle Pinot Noir</i>	08/09	6.50
<b>Pinot Noir Héphaistos</b> <i>Cave Emery, Ayent Pinot Noir</i>	2009	7.20
<b>Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro</b> <i>Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot</i>	2008	7.20
<b>Sarda Malet Réserve</b> <i>Domaine Sarda-Malet, Roussillon Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	2006	6.90
<b>Montecucco Riserva Barrica</b> <i>Colle Massari, Toskana Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet</i>	2007	7.80
<b>Rioja Reserva Conde de Valdemar</b> <i>Martinez Bujanda, Rioja Tempranillo, Mazuelo</i>	2004	7.90
<b>Shiraz Barossa</b> <i>Peter Lehmann, Barossa Valley Shiraz</i>	06/08	7.80

**Vin blanc doux**

<b>Sauternes</b> <i>Château Mayne du Hayot Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	1999 bouteille flûte	69.- 9.50
---	----------------------------	--------------

**Champagne & Prosecco**

<b>Jacquart</b> <i>Brut Tradition, Reims Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier</i>	bouteille flûte	84.- 12.-
<b>Prosecco</b> <i>Valdobbiadene «Bianca Vigna» Prosecco</i>	bouteille flûte	54.- 8.-



## Les Vins en bouteille Flaschenweine

### Les vins blancs année bouteille

Suisse			
Vully	Sélection du Domaine Chasselas	2009	36.-
Epesses Péche Mignon	Henri Contesse, Cully Chasselas	2009	49.-
Dézaley-Marsens	De la Tour, Frères Dubois Chasselas	08/09	54.-
Aigle	Royal, E. Waldvogel Chasselas	2009	49.-
Petite Arvine	Château Lichten Petit Arvine	2009	54.-
Chardonnay Cuvée Annemarie Steiner	Steiner, Ligerz Chardonnay	2009	56.-
Bianco Ticino Prà	Guido Brivio, Mendrisio Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc	2009	49.-

France			
Picpoul de Pinet	Château Roubié, Languedoc, Picpoul	2008	42.-
Le Sarda blanc	Domaine Sarda-Malet, Roussillon Marsanne, Roussanne, Macabeu	2009	45.-
Sancerre	Domaine Serge Lalue, Loire, Sauvignon Blanc	2007	54.-

Italie			
Roero Arneis	Malvirà Canale, Arneis	2009	52.-

Le rosé suisse			
Oeil de Perdrix	Château d'Auvernier, Auvernier, Pinot Noir	2009	48.-

### Les vins rouges

Suisse			
Gamaret	Dardagny, Hutins Genève, Gamaret	2007	49.-
Aigle rouge Sang Royal	E. Waldvogel, Aigle Pinot noir	2009	46.-
Pinot Noir Héphaïstos	Cave Emery Ayent Pinot noir	2009	52.-
Humagne rouge	Vins des Chevaliers, Salgesch Humagne Rouge	2009	58.-
Merlot del Ticino Giornico Riserva Oro	Casa Vinicola Gialdi, Mendrisio Merlot	2008	52.-
Riflessi d'Epoca	Guido Brivio, Ticino Merlot AOC in Barrique	08/09	79.-

France			
Savigny-les-Beaune	Domaine Dubois d'Orgeval, Burgund Pinot noir	2003	65.-
Château des Tours	E.Reynaud (Château Rayas), Rhône Grenache, Syrah	2007	58.-
Gigondas	Domaine Raspail-Ay, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	62.-
Châteauneuf-du-Pape	Jérôme Quiot, Rhône Grenache, Mourvedre, Cunoise	2007	68.-
Sarda Malet Réserve	Domaine Sarda-Malet, Roussillon, Grenache, Syrah, Mourvedre	2006	49.-
Château Loudenne	Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauv., Cabernet Franc	2004	62.-
Château Ramafort	Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot	2005	69.-
Château La Grâce Dieu	St.Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Merlot	2004	64.-
Château Maucaillou	Moulis, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauv., Cabernet Franc, Merlot	2007	69.-
Château Phélan-Ségur	St.Estèphe, Cru Bourgeois, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2006	89.-
Château Giscours	Margaux, 3e Grand Cru classé, Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	2007	96.-

Espagne			
Villacampa Crianza Barrica	Cepas y Bodegas, Ribera del Duero, Tempranillo	2006	56.-
Rioja Reserva Conde de Valdemar	Martinez Bujanda, Rioja, Tempranillo, Mazuelo	2004	58.-

Italie			
Toscana			
Montecucco Riserva Barrica	Colle Massari, Toskana Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet	2007	54.-
Brunello di Montalcino	Casanova di Neri, Montalcino, Sangiovese	2005	83.-
Vino Nobile di Montepulciano	Avignonesi Sangiovese	06/07	69.-
Bolgheri Rosso	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2008	66.-
Grattamacco Barrica Bolgheri Superiore	Podere Grattamacco, Castagneto Carducci Cabernet, Merlot, Sangiovese	2007	109.-

Piemonte			
Barbera d'Alba Armujan	Podere Ruggeri Corsini, Monforte d'Alba, Barbera	2008	69.-
Langhe Nebbiolo Staderi	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2007	74.-
Bricco Manzoni	Rocche dei Manzoni Nebbiolo, Barbera	2004	83.-
Sito Moresco	Angelo Gaja, Barbaresco Nebbiolo, Barbera, Merlot	2008	89.-
Barolo «Vigna d'la Roul»	Rocche dei Manzoni Nebbiolo	2000	109.-

Veneto			
Ripasso Superiore iLasi	Villa Canestrari, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara	2007	54.-
Amarone	Masi, Valpolicella Corvina, Rondinella, Molinara	2006	83.-

Sicilia			
La Segreta	Planeta, Sambuca di Sicilia, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	08/09	48.-
Tancredi	Donnafugata, Contessa Entellina Nero d'Avola, Cabernet	2006	72.-
Mille e una notte	Donnafugata, Contessa Entellina, Nero d'Avola	2006	115.-

Sardegna			
Tanca Farrà	Sella & Mosca, Alghero Cabernet, Cannonau	2005	65.-
Rocca Rubia Riserva	Cantina di Santadi, Sulcis, Carignano	2007	69.-

Australie			
Shiraz	Peter Lehmann, Barossa Valley, Shiraz	06/08	58.-
Cabernet-Sauvignon Peppers'Marananga	P.Lehmann, Barossa Valley Cabernet Sauvignon	2004	68.-

USA, Californie			
Hess Select	Hess Winery, Napa Valley Cabernet, Shiraz, Merlot	2008	65.-

Les Trouvailles – die Entdeckungen			
Roda I Riserva	Bodegas Roda, Rioja Tempranillo	2005	98.-
Château de Fonsalette Blanc	Château Rayas, Rhône Grenache Blanc, Clairette, Marsanne	2005	92.-
Château de Fonsalette Rouge	Château Rayas, Rhône Grenache, Cinsault, Syrah	2003	109.-
Châteauneuf-du-Pape	Château Vaudieu, Rhône Grenache, Syrah, Mourvedre	2004	96.-
Barbaresco «La Gallina»	La Spinetta, Giorgio Rivetti Nebbiolo	2003	129.-

